REVUE DE VITICULTURE

RAPPORTS PRESENTES A L'ACADEMIE D'AGRICULTURE SUR LES TRAVAUX DE M. LE DOCTEUR MAISONNEUVE ET SUR UN OUVRAGE DE M. MOREAU-BERILLON

En proposant à l'Académie de décerner le *Prix Parandier* à M. le docteur Maisonneuve, la Section des Cultures spéciales a le souci de demeurer fidèle aux volontés de notre généreux donateur. Avant même qu'il fût appelé à la Direction de la Station viticole de Saumur, M. le docteur Maisonneuve avait donné de nombreuses preuves de son attachement aux choses de la Viticulture. Il s'était associé de très près au mouvement de reconstitution du vignoble qui, après la destruction des vieilles vignes françaises, avait placé les vignerons de l'Anjou dans l'obligation de faire appel aux cépages porte-greffes américains ou hybrides. L'extrême variété des sols de l'Anjou, dont beaucoup sont à dominante de calcaire, la nécessité de maintenir les cépages indigènes et notamment le Cépage noble, le *chenin blanc* ou Pineau de la Loire, auquel sont dues les hautes qualités des vins de cette région, rendaient la tâche particulièrement délicate et difficile. Si toutes les difficultés furent peu à peu surmontées, on le doit aux chercheurs, aux expérimentateurs qui, comme le docteur Maisonneuve, contribuèrent à les résoudre.

Lorsque le Phylloxéra vaincu et l'œuvre de la replantation terminée, il fallut faire face à la lutte contre les maladies cryptogamiques, naguère inconnues, et les insectes ampélophages, le docteur Maisonneuve y découvrit un nouveau champ pour son activité et ses recherches à la fois scientifiques et pratiques : scientifiques par ses travaux de laboratoire ; pratiques par ses études dans les champs d'expériences ou dans le vignoble même. De là datent ses nombreuses publications sur le traitement du *Mildiou*, sur la défense contre la *Cochylis* et l'*Eudemis*. On peut citer notamment, parmi elles : en 1907, Biologie et traitement de la Cochylis ; — en 1908, Statistique des dégâts causés dans le Maine-et-Loire ; puis Observations relatives à la destruction de l'insecte ; et aussi Résultats obtenus par les traitements d'automne et les traitements d'hiver ; — en 1909, la Destruction de la Cochylis ; la Lutte contre le Cigarier ; la Lutte contre la Cochylis ; Destruction des chrysalides de Cochylis par la vapeur d'eau sous pression ; Recherches sur les larves de 1re génération ; *idem* sur les larves de seconde génération ;

— en 1910, Cochylis et Eudémis (Rapport au Congrès des Associations agricoles du Sud-Est et du Sud-Ouest); — en 1911, la Fécondité de la Cochylis; la lutte contre le Mildiou et la Cochylis en Anjou; l'Etat, la Nicotine et la Viticulture; les œufs de la Cochylis et la deuxième génération de 1911, etc.; enfin: l'avantage des vendanges tardives au point de vue de la qualité des vins.

Le voici maintenant à la tête de la Station viticole de Saumur, dont l'action s'exerce et rayonne sur un des pays d'une réputation mondiale: il y a des siècles que vers la Hollande et les pays scandinaves les vins de Saumur étaient, chaque année, exportés par quantités importantes. la Loire était alors navigable et les grandes gabarres des Flandres et du Nord venaient s'apponter aux Ponts-de-Cé pour charger quelques milliers de barriques de vin d'Anjou: clients fidèles d'ailleurs, ces Septentrionaux, et qu'il faut, à tout prix, conserver. Le rôle de la Station viticole est donc, au premier chef, de veiller jalousement au bon encépagement du nouveau vignoble, de donner des directives pour son entretien, de répandre les méthodes de vinification destinées à assurer la haute qualité des produits. Quand une contrée possède des crus comme ceux de Brézé, de Parnay, de Montsoreau, de Dampierre, elle doit tout faire pour en conserver l'excellence et en maintenir le prestige : c'est à quoi, dès la première heure, s'est appliqué M. le docteur Maisonneuve. Les belles collections ampélographiques du Jardin des Cordeliers, les écoles de greffage. les leçons d'œnologie, les essais pratiques d'appareils de culture dans le clos des Récollets, l'organisation de conférences portant sur les questions viticoles à l'ordre du jour, ont absorbé tous ses soins de la façon la plus profitable à la fois pour la station elle-même et pour les vignerons angevins.

Cette connaissance profonde qu'il a de ce pays essentiellement viticole, de ses nécessités et de ses produits, M. le docteur Maisonneuve vient de la concrétiser dans un ouvrage : *l'Anjou, ses vignes et ses vins*, qui est bien la documentation la plus complète qui se puisse imaginer. Ce livre, dont notre confrère M. Pierre Viala a bien voulu écrire la préface, comprend deux volumes édités avec luxe et illustrés de nombreuses gravures, de clichés et de deux cartes, l'une visant la géologie de l'Anjou dans ses rapports avec la viticulture, l'autre l'ensemble des communes viticoles. Le premier volume a surtout un caractère technique: c'est, d'un côté comme de l'autre, l'étude approfondie et détaillée du sol et du climat de l'Anjou; de l'importance du vignoble angevin à travers les siècles; de sa constitution actuelle; de la classification des vins d'Anjou; du mode d'exploitation de la vigne; de la vendange; des celliers anciens et modernes et de leur outillage; de la science œnologique et de ses progrès; de la vinification en rouge et blanc, *etc.* Il importe de signaler tout particulièrement les chapitres relatifs à l'étude des cépages, à celle des maladies cryptogamiques, où l'auteur rapporte une documentation puisée aux sources de ses propres expérimentations et de ses recherches. Ce bel ouvrage fait le plus grand honneur à M. le docteur Maisonneuve et couronne l'œuvre qu'il a accomplie en Anjou.

C'est pourquoi la Section des Cultures spéciales est heureuse de proposer à l'Académie de lui attribuer le *Prix Parandier* pour l'année 1924.

*
* *

C'est un magnifique ouvrage qu'a écrit sur la Champagne viticole M. Moreau Bérillon, et qu'au lendemain de sa mort, sa famille vient de publier, dans une pensée de piété filiale à laquelle il convient de rendre hommage. De ce livre, qui constitue une documentation très étudiée, très fouillée, aussi complète qu'il est possible, M. Léon Bourgeois, ancien président du Sénat, a écrit la Préface; et c'est du même coup en souligner le mérite et l'intérêt.

Intérêt puissant qui s'empare du lecteur dès les premières pages et le conduit, charmé, au terme d'une étude qu'il serait tenté de trouver trop brève si le sujet ne lui apparaissait finalement comme totalement épuisé.

« La vigne et le mouton furent, aux temps passés, les deux sources principales de la richesse agricole de la Champagne; le vin et la laine sont encore les sources principales de sa richesse industrielle. » M. Moreau-Bérillon avait publié précédemment une étude historique et zootechnique sur le mouton; il se consacre aujourd'hui tout entier à la vigne et à ses produits. Il nous fait assister au début de la renommée du vin de la Champagne, à ses progrès incessants, à ses perfectionnements successifs. Il montre comment le vin mousseux, nouveau venu au XVII[e] siècle, conquit rapidement les suffrages et prit sa place au premier rang des vins français.

Cet exposé historique découvre l'évolution subie par le vignoble champenois, d'abord producteur de vins rouges, de ces vins de *Pinot fin*, gloire de la Bourgogne, avec lesquels il se flatte de rivaliser, ensuite de vins blancs issus du même cépage noble Pinot noir ou Pinot-chardonnay blanc; sur cette rivalité des vins rouges de la Champagne et de la Bourgogne, qui fut au vrai une véritable et violente et durable querelle, M. Moreau-Bérillon fournit les détails les plus curieux et les plus amusants: on ne peut s'y arrêter aujourd'hui sans sourire, alors que, dans des voies différentes mais pareillement glorieuses, l'une et l'autre brillent d'un si vif éclat dans la couronne viticole de la France.

Après avoir étudié ce que fut dans le passé le vigneron champenois, et dégagé en quelques traits l'endurance, la ténacité, l'amour du sol natal qui le caractérisent, il dresse le bilan de la grande guerre et ce qu'eurent à souffrir, durant ces quatre années de cruelles épreuves, le vignoble, la ville de Reims, l'industrie et le commerce du champagne. Dans le seul vignoble de Verzenay, joyau de la Montagne de Reims, qui comptait 500 hectares de vignes en 1914, 75 seulement étaient en culture en 1918, au lendemain de l'armistice. Pourquoi faut-il que M. Moreau-Bérillon ait été enlevé prématurément? Il verrait aujourd'hui le vignoble de Verzenay, que domine son gracieux moulin, revenu à la vie comme par enchantement, et le commerce des vins de Champagne, dans un magnifique redressement qu'on ne saurait assez admirer, aussi actif qu'il fut jamais, avec un mouvement global d'affaires portant sur près de 40 millions de bouteilles.

Voici maintenant, dans les deux dernières parties de l'ouvrage, l'étude technique du vignoble, de la vigne et du vin, avec tous les développements qu'elle comporte. L'auteur s'était proposé, ainsi qu'il le dit lui-même, de « démontrer, à l'aide d'arguments puisés dans l'histoire, dans l'opinion d'auteurs autorisés et de savants à compétence indiscutable... l'indiscutable et éclatante supériorité du vin de Champagne sur les produits similaires français et étrangers ». Il y a pleinement réussi.

La Section des Cultures spéciales propose à l'Académie de décerner au beau livre de M. Moreau-Bérillon un *Diplôme de Médaille d'or.*

Prosper GERVAIS.

LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS

Le Concours général agricole de Paris de 1925 s'est déroulé cette année du 10 au 15 mars.

Comme les années précédentes, le Concours général comprenait : 1° Un concours d'animaux reproducteurs des espèces, bovine, ovine, porcine et caprine ; 2° Un concours d'animaux gras des espèces, bovine, ovine et porcine ; 3° Un concours de chiens de berger; 4° Un concours laitier et beurrier.

De plus, enfin ! cette année, pour la première fois depuis la guerre, les produits agricoles et horticoles, les produits de laiterie, les volailles grasses et les vins, cidres, poirés et eaux-de-vie avaient été admis au concours.

Pour la première fois aussi, le Concours agricole recevait l'hospitalité de la Ville de Paris dans le nouveau Palais des Expositions qu'elle fait élever à la porte de Versailles.

Les constructions n'étaient évidemment pas terminées — il ne serait pas parisien qu'il en soit autrement — ; espérons qu'elles seront plus avancées l'an prochain et que le nombre des halls sera suffisamment élevé pour recevoir dans un même concours, non seulement les animaux gras reproducteurs et les produits agricoles, mais aussi les machines et les animaux de basse-cour, ce qui permettrait aux agriculteurs de voir en une seule fois tout ce qui peut les intéresser des diverses branches de l'activité rurale, au lieu de se déplacer à trois reprises différentes.

Le temps ne fut pas toujours favorable et la neige par deux fois, la pluie trop souvent, apportèrent une note désagréable. Néanmoins le chiffre des entrées fut supérieur à celui de l'an dernier et cela de plusieurs milliers.

Au total 1.858 *animaux* furent soumis aux divers jurys, soit : 1.224 bovins, 434 ovins, 121 porcins, 33 chèvres et 46 chiens de berger.

Le concours de volailles mortes fut réduit et ne comporta que 11 lots.

Le concours de produits de laiterie recueillit 160 lots de beurre frais ou salé et 156 de fromages.

Dans les produits agricoles divers, 17 lots de céréales furent exposés ;

3 lots de plantes légumineuses fourragères; 5 lots de racines fourragères et tubercules; 3 lots de plantes industrielles; 2 lots de fruits oléagineux et huiles; 2 lots de conserves de fruits au sucre et au sirop; un lot de conserves de fruits et de légumes au vinaigre; un lot de conserves de fruits et de légumes par d'autres procédés; 20 lots de miels, cires et hydromels et 5 lots de produits divers, tels que: jardins alpins et japonais, osier, peupliers, etc.

Le concours d'horticulture réunit 26 lots divers de plantes d'ornement de serre ou de pleine terre, forcées ou non forcées, d'arbres fruitiers, de fleurs coupées, de fruits frais ou secs, de légumes frais ou secs.

Le concours de plantes et produits agricoles de l'Algérie, des colonies et des pays de protectorat français groupa 112 lots d'oranges, mandarines, artichauts, pois, fèves, pommes de terre, tomates, huiles, cotons, essences, eaux parfumées, sirops, fruits et légumes, céréales, cafés, vanilles, pamplemousses, courgettes, etc.

Le concours des vins, cidres, poirés, eaux-de-vie, qui fut loin de valoir le concours d'avant-guerre, réunit 1.344 lots d'échantillons de vins, 47 échantillons de cidres et poirés et 93 échantillons d'eaux-de-vie.

Que les lots de cidres ou poirés aient été peu nombreux, la chose nous importe peu, mais, ce qui nous préoccupe à juste titre, c'est l'exposition des vins.

Il est inadmissible qu'un pays producteur de vins comme l'est la France, fasse une exhibition aussi restreinte que celle qui fut faite en mars dernier.

Que des départements accidentellement producteurs de solutions plus ou moins alcooliques acidulées n'aient apporté qu'un faible contingent d'échantillons, cela certes se comprend et, je vais plus loin, cela est normal.

Mais que des départements essentiellement viticoles, producteurs de grands vins ou de vins ordinaires généralement appréciés n'aient envoyé que des caricatures de leurs produits, cela ne se comprend pas.

L'Hérault, par exemple, a trouvé le moyen de présenter 25 échantillons de vins! C'est tout simplement une honte! Le Rhône, qui est propriétaire d'un des plus beaux fleurons du vignoble français, le « Beaujolais », a envoyé à peine 12 échantillons d'exposants individuels et 2 expositions collectives. Et encore convient-il de faire remarquer que s'il y avait 4 vins du Haut-Beaujolais (2 Fleurie, 2 de Saint-Etienne-la-Varenne), les autres étaient de Gleizé, Bully et Saint-Pierre-la-Palud.

La même observation peut être faite à la Saône-et-Loire, au Vaucluse, au Var, à l'Yonne, aux Pyrénées-Orientales, à l'Aude, au Gard. La Côte-d'Or et la Gironde avaient fait un peu mieux que les autres, de même que l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher et le Maine-et-Loire.

En résumé, le nombre des échantillons était ridiculement réduit et dans chaque département trop de bons vins n'étaient pas représentés.

Je sais bien que les producteurs ne furent informés que très tard que les vins seraient admis au concours. Mais la faute des uns ne doit pas excuser celle des autres et nous persistons à croire que les viticulteurs, soit

isolément, soit par l'intermédiaire des Associations, auraient pu réaliser un effort plus sensible pour faire occuper aux vins de France la place qu'ils méritent et qu'ils doivent occuper.

Les reproducteurs *bovins* étaient au nombre de 829 appartenant à 29 de nos plus belles races françaises. Seules celles d'Aubrac, de Saint-Girons, Lourdaise, Geisienne et du Mézenc n'étaient pas représentées.

Parmi les lauréats nous citerons les suivants.

Le championnat des mâles, celui des femelles et le prix d'ensemble de la race brune des Alpes fut enlevé par M. Benezech (Auguste), de Mazamet (Tarn).

Dans la race Bordelaise les premiers prix furent décernés à M. Teule (André), de Ludon (Gironde).

Le championnat des mâles Durham fut conquis par Mlle Petiot (Adèle), à Bourgneuf-Val-d'Or (Saône-et-Loire).

Le prix d'ensemble de la race Bazadaise revint à M. Jaret (Etienne), à Ludos par Bazas (Gironde).

Les 332 reproducteurs de l'espèce ovine appartenaient à 20 races; les races poitevine et algérienne n'avaient pas de représentants.

Dans la catégorie Mérinos de la Bourgogne, de la Champagne et d'Arles, le championnat des mâles fut remporté par M. Chevallier, à Brunet-Sainte-Cohière (Marne)); celui des femelle et le prix d'ensemble, par M. Japiot, à Grange-Emery par Châtillon-sur-Seine (Côte-d'Or). Parmi les principaux lauréats, il convient de signaler le Syndicat des Eleveurs du Mérinos d'Arles et M. Ventre (Pierre), d'Arles (Bouches-du-Rhône).

Les premiers prix mâles et femelles de la race des Causses et de la Montagne Noire furent gagnés par notre ami, l'éminent éleveur et viticulteur, Gaudion, de Conas par Pezénas (Hérault).

Dans l'espèce porcine le championnat des mâles, celui des femelles et le prix d'ensemble furent conquis par M. de Valence, de Varanges par Cortembert (Saône-et-Loire), pour ses animaux Yorkshire Large White.

Le premier prix des mâles de l'espèce caprine fut décerné à Mme Paul Jahan, de Lestang-du-Plessis, par Nonans (Indre-et-Loire).

Le concours laitier et beurrier fut comme l'an dernier extrêmement intéressant.

Le championnat de la production laitière fut gagné dans la première section par une vache flamande N° 51 appartenant à M. Didier Rémi, de Hondschoote (Nord), qui produisit 52 kg. 640 de lait en 48 heures, et dans la deuxième section par une vache flamande N° 59 appartenant à M. Cornette (Elie), de Herzièle (Nord), qui donna 60 kg. 760 de lait en 48 heures.

Le championnat de la production beurrière revint, dans les deux sections, aux deux mêmes vaches qui donnèrent respectivement en 48 heures 2 kg. 386 et 3 kg. 778 de beurre.

Dans l'espèce caprine le championnat fut enlevé par la chèvre 167 appartenant à M. Miedan, de Bourg-Saint-Maurice (Savoie), qui produisit 8 kg. 880 de lait en 48 heures.

La section des *animaux gras* fut, comme toujours, particulièrement appréciée du public qui admira les magnifiques spécimens exposés.

Notons que le prix d'honneur « au plus beau bœuf » revint à la Fédération des Syndicats d'élevage de la Nièvre avec son bœuf Charollais N° 14 pesant 1.007 kg.

Le prix d'honneur à la plus belle vache fut décerné à M. Barjot (Auguste), de Cindré (Allier), pour sa vache Charollaise N° 137 d'un poids de 636 kg.

Le prix d'honneur « à la plus belle bande de bœufs » fut enlevé par MM. Gaudin de Villaine et Chambon, de Paray-sous-Briailles par Saint-Pourçain-sur-Sioule (Allier) avec leurs bœufs charollais pesant respectivement 1.048, 1.040, 1.014 et 1.030 klogr. Ces 4 bœufs ont été achetés immédiatement après les opérations du jury : 40.000 francs.

En somme le Concours de 1925 s'est montré aussi intéressant que les deux précédents, mais il présentait, aussi bien pour les profanes que pour les professionnels, un attrait supplémentaire grâce à l'adjonction des produits agricoles et des vins.

Espérons, les vins faisant désormais partie de l'exposition, que les viticulteurs auront à cœur de montrer que leurs produits, qui sont une des gloires de la France, sont à la hauteur de la juste réputation qui leur est faite et qu'ils enverront en 1926 un plus grand nombre d'échantillons choisis parmi leurs meilleures cuvées.

Jean CHAUZIT.

L'INFLUENCE DE LA FIEVRE APHTEUSE SUR NOS EXPORTATIONS DE LIQUIDES

On sait quelles pertes la fièvre aphteuse a causées à notre production laitière. Mais cette maladie a une autre conséquence, qui intéresse plus directement nos lecteurs. La plupart des pays appartenant à l'Empire britannique se sont figuré que les germes pourraient être introduits chez eux par la paille, le foin et tous autres fourrages servant aux emballages et que, de ce fait, leur cheptel bovin risquait d'être contaminé. Dès qu'il a été mis au courant de ces craintes, notre Ministère de l'Agriculture a fait faire, dans les premiers mois de 1924, des expériences, au Laboratoire National de Recherches, à Alfort, pour voir si elles étaient fondées. Avant même ces derniers essais, il avait été démontré, à la faveur des travaux de Lebailly et du Laboratoire de Recherches, que la virulence aphteuse ne persiste pas dans le milieu extérieur au delà de cinq jours. L'épuration de paillons s'effectuerait donc spontanément et très vite dans les conditions naturelles, si jamais elle survenait. Les nouvelles expériences ont établi que des paillons, que l'on avait eu soin d'infecter largement au moyen de doses massives de lymphe aphteuse, s'épurent spontanément du virus qu'ils supportent, en un délai de six jours au maximum.

Ces résultats ont été communiqués aux divers gouvernements intéressés, qui n'en ont cependant pas moins maintenu leur prohibition, tout d'abord sans aucune restriction. Il en est résulté un grand préjudice pour notre commerce d'exportation, car la gêne atteignait d'une part notre commerce de cristaux, de verrerie, de porcelaine, etc., souvent emballés de foin, mais surtout, d'autre part, notre commerce de liquides : pour certaines expéditions, on entoure les futailles de paille tressée, pour les mettre à l'abri des chocs et des variations de température; enfin, le meilleur emballage des bouteilles est constitué par des paillons. On a bien essayé de remplacer ceux-ci par du carton ondulé; mais la casse a été considérable avec ce mode d'emballage; au surplus, beaucoup d'exportateurs n'ont pu se procurer de ces cartons en quantité suffisante pour leurs besoins.

En présence des réclamations de nos représentants à l'étranger, certains gouvernements consentent de nouveau à admettre les marchandises emballées dans du fourrage, mais à la condition qu'elles soient accompagnées de certificats sanitaires. Malheureusement, les gouvernements étrangers qui posent cette condition ne se sont pas concertés au sujet de la teneur de ces certificats et des autorités chargées de le délivrer.

L'importation au *Canada* de marchandises enveloppées dans du foin, de la paille ou de tous autres fourrages, est interdite, depuis le 1er janvier 1925, lorsqu'elles proviennent de tous autres pays que les Etats-Unis, le Japon, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, à moins qu'elles soient accompagnées d'un certificat délivré par les vétérinaires départementaux. Ceux-ci, en fin d'année 1924, ont reçu des instructions à ce sujet de notre Ministère de l'Agriculture; par ailleurs, notre Ministère des Affaires étrangères a communiqué au gouvernement canadien le nom de ces fonctionnaires de sorte qu'aucune légalisation de leurs signatures n'est nécessaire.

Nos vétérinaires doivent se rendre chez nos exportateurs et s'assurer par eux-mêmes que l'emballage pour lequel ils donnent le certificat, est bien celui qui sert à l'expédition.

Le certificat est de deux sortes : 1° Si la paille ou le foin ont été récoltés et emmagasinés dans une contrée où ne régnait pas la fièvre aphteuse et si, ensuite, ils ont été utilisés pour l'emballage dans une région également non infectée, le certificat est rédigé en ce sens; 2° Si, au contraire, l'une de ces contrées est contaminée, le certificat doit attester que l'emballage a été soigneusement désinfecté. La désinfection doit être faite immédiatement avant l'emballage.

Le gouvernement *irlandais*, au contraire, demande que le certificat soit délivré non par un vétérinaire, mais par le chimiste qui a effectué la stérilisation. Il a admis un procédé indiqué par M. le professeur Vallée, directeur du Laboratoire National de Recherches de l'Ecole d'Alfort : celui-ci a reconnu que du virus aphteux, déposé artificiellement sur des paillons, est détruit en une heure au plus, à l'aide de gaz sulfureux en atmosphère humide. Outre son économie, ce procédé de désinfection offre l'avantage de blanchir les paillons et de permettre un facile contrôle de la désinfection

dont ils ont fait l'objet : l'eau de lavage d'un paillon désinfecté rougit, en effet, le tournesol bleu et fournit un précipité blanc de sulfate de baryum par addition d'une solution de chlorure de baryum. Ce sont les directeurs des laboratoires agréés pour la délivrance des certificats de pureté des produits agricoles, notamment des vins et spiritueux, destinés à l'exportation, qui effectuent l'un ou l'autre de ces essais et qui délivrent le certificat.

Celui-ci est du modèle ci-dessous : « Je soussigné (nom, désignation officielle), certifie par les présentes que les paillons (ou la paille, le foin, etc.) employés à l'emballage de l'expédition de... comprenant (N) bouteilles en (tant de...) caisses, effectué dans les magasins de M. (nom et adresse de l'expéditeur), à... pour expédition du port de... au port de... pour M. (nom et adresse du destinataire), ont été exposés au gaz sulfureux en atmosphère humide, de manière à les stériliser efficacement. »

Le gouvernement irlandais n'a pas spécifié que des fonctionnaires particuliers devaient procéder à des prélèvements de paillons des lots stérilisés, envoyer des échantillons au laboratoire et s'assurer que le certificat délivré concerne bien la paille ou le fourrage servant à l'expédition. Il fait, en somme, confiance à nos exportateurs, *aux risques et périls*, d'ailleurs, *de ceux-ci*. En effet, les autorités de l'Etat libre, malgré la production du certificat, se réservent la faculté de contrôler l'accomplissement réel de la stérilisation qui, outre qu'elle change la couleur du paillon, peut se constater par la réaction très simple, à laquelle procèdent nos chimistes. Si elles venaient à découvrir que des paillons ont été expédiés sans avoir subi l'opération requise, nous risquerions de voir abolie la faveur qui nous est accordée et de perdre le fruit de plusieurs mois d'efforts, en même temps que nous devrions renoncer désormais à tout espoir d'obtenir par la suite une atténuation quelconque des règlements.

Le certificat du directeur du Laboratoire officiel doit être légalisé à la préfecture du département auquel appartient la ville où le liquide a été emballé. Cette formalité évitera à notre gouvernement de notifier au gouvernement irlandais la liste de nos chimistes officiels, ainsi que le fac-similé de leurs signatures, ce qu'il aurait fallu recommencer à chaque changement de ces fonctionnaires.

Il y a lieu d'attirer particulièrement l'attention de nos exportateurs sur le fait que seules les expéditions effectuées en droiture, de port français à port irlandais, c'est-à-dire à l'exclusion de tout transit par l'Angleterre, profiteront de la mesure bienveillante que nous avons réussi à obtenir et que la dérogation est incorporée dans une licence générale émise au nom de la Compagnie Michael Murphy Limited, de Dublin, qui, seule, pourra transporter les expéditions admises au bénéfice de ce régime exceptionnel. Elles devront donc, pour répondre aux conditions imposées par le gouvernement irlandais, être confiées, dans tous les cas, à l'une des deux succursales du Havre ou de Boulogne, de l'agence Worms, qui représente en France la Compagnie Michaël Murphy. La marchandise ne peut pénétrer en Irlande que par les ports de Dublin et de Cork.

Sans doute, il faut se réjouir que ces certificats permettent à nouveau l'importation de nos boissons dans des pays qui refusaient de les recevoir, lorsqu'elles étaient emballées dans de la paille, du foin ou un autre fourrage. Malheureusement, leur établissement n'est pas gratuit pour nos exportateurs : le chimiste demande 10 francs à ceux expédiant en Irlande, pour se livrer à un essai aussi simple que de tremper du papier de tournesol dans de l'eau de lavage d'un paillon et pour ajouter quelques mots, dans un imprimé de dix lignes. A cette somme vient sans doute s'ajouter une rétribution aux employés de préfecture pour le visa de la signature du chimiste. Dans le cas des exportations sur le Canada, le vétérinaire départemental ne manquera pas de faire payer ses déplacements, ainsi que l'attestation qu'il délivrera et pour la rédactino de laquelle il aura parfois besoin de recourir à l'examen du chimiste officiel.

Enfin, il y a lieu, surtout, de regretter que notre gouvernement ne soit pas intervenu auprès des divers gouvernements étrangers intéressés, pour leur faire accepter un mode unique d'attestation. Nos exportateurs ne sauront, le plus souvent, à qui s'adresser, surtout lorsque le certificat devra être établi par le vétérinaire départemental, avec qui ils n'ont généralement aucun rapport; il est vrai que le directeur du laboratoire agréé pour la délivance des certificats de pureté des produits agricoles destinés à l'exportation, ne sera pas sans connaître le nom du vétérinaire départemental et qu'il l'indiquera aux exportateurs, lorsqu'il ne sera pas lui-même qualifié pour délivrer le certificat. Enfin, nos exportateurs, en cas de doute, auront toujours la ressource de s'adresser aux préfectures, où on pourra sans doute les renseigner.

Le gouvernement *norvégien* a pris également des dispositions à ce sujet. Tout d'abord, l'ordonnance royale du 23 décembre 1924 (alinéa VII) avait prescrit la destruction par le feu de l'herbe, du foin ou de la paille ayant servi d'emballage de marchandises originaires de pays étrangers. L'ordonnance du 15 janvier 1925 a décidé que cette disposition ne serait pas appliquée au cas où la marchandise serait accompagnée d'un certificat. Celui-ci peut être de deux sortes : Dans le premier cas, il faut attester qu'aucun cas de fièvre aphteuse ni de peste bovine ne s'est produit dans le pays d'origine depuis douze mois (cette attestation ne pourra vraiment être donnée que bien rarement) ; le certificat doit être signé par l'autorité vétérinaire du pays d'origine ou par le représentant de cette autorité. Dans le second cas, il atteste que l'emballage employé a été désinfecté suivant le procédé adopté par l'autorité vétérinaire du pays d'origine ; ce certificat doit être signé « sur l'honneur » par l'exportateur ou la fabrique intéressée. Le modèle du certificat est le suivant : « L'exportateur ou la fabrique qui a signé ci-dessous certifie sur l'honneur que l'emballage employé à l'expédition du lot ci-dessus indiqué et composé de..... a été désinfecté suivant le procédé adopté par l'autorité vétérinaire de ce pays. » Dans l'un et l'autre cas, les certificats doivent être légalisés par le consulat de Norvège.

En somme, le gouvernement norvégien fait plus confiance à nos expor-

tateurs que les gouvernements canadiens et irlandais. Peut-être des pourparlers diplomatiques pourraient-ils être engagés auprès d'eux pour que le certificat admis par la Norvège soit admis par eux.

P. CLAUDAIN.

ACTUALITÉS

Des accidents de travail dans l'agriculture (L. Crouzatier). — Les fruits au Concours général agricole (P. M.). — Le degré des vins. — L'accord commercial franco-hellénique. — L'accord commercial franco-espagnol. — L'avance de l'heure d'été. — Congrès du raisin de table. — Une protestation des syndicats agricoles du Périgord et du Limousin au sujet de l'importation des vins tunisiens. — Congrès international des cidres, spiritueux et liqueurs. — Suppression des droits de douane sur les rhums exportés de la Martinique. — Le chèque-contributions.

Des accidents du travail dans l'agriculture. — M. Razous vient de présenter à la Société de Statistique de Paris une communication très intéressante « Les statistiques d'accidents agricoles dans leurs rapports avec les moyens préventifs ».

Dans cette communication l'auteur indique d'après une étude qu'il a faite sur les établissements agricoles appartenant à diverses régions de la France quelles sont les causes principales des accidents du travail survenus dans les exploitations ayant fait l'objet de cette enquête et quelles sont les mesures les plus efficaces, les précautions à prendre pour éviter le retour de ces risques ou tout au moins pour en diminuer le nombre.

On ne saurait trop souligner l'intérêt que cette étude présente pour les agriculteurs. Au moment où la législation sur les accidents du travail vient d'être étendue à l'agriculture, au moment où l'on s'efforce, par la création de nombreuses sociétés d'assurances mutuelles agricoles, de diminuer, d'atténuer les risques ainsi mis à la charge de nos cultivateurs, il n'est pas inutile, à côté de ces procédés en quelque sorte régressifs du risque, de signaler de vulgariser les procédés préventifs dont nous pouvons disposer.

Il importe de signaler tout d'abord que cette enquête ne s'est pas étendue indistinctement à toutes les régions de la France; elle n'a porté que sur les exploitations agricoles et viticoles du Centre et de l'Ouest. Seules les exploitations forestières considérées appartiennent à des régions plus nombreuses.

L'auteur formule en premier lieu un certain nombre d'observations générales.

Il a remarqué que quelle que soit la classe des exploitations envisagées: agricoles, viticoles ou forestières, le nombre d'accidents est en rapport notamment avec la production animale et végétale, avec l'emploi plus ou moins grand des machines pour remédier au manque de main-d'œuvre, avec l'éloignement des exploitations par rapport aux marchés où les produits sont livrés.

De même le risque d'accident varie avec la nature des travaux effectués, travaux qui sont propres à chaque localité et dont la diversité s'explique par la nature du sol de l'endroit, par les méthodes de culture, par les procédés de mise en valeur, etc.

Une restriction est cependant apportée à ce principe: dans les exploitations forestières, les travaux sont à peu près les mêmes dans toutes les régions et ne sauraient expliquer la diversité du risque suivant ces établissements.

Après avoir ainsi énuméré quelques observations générales, M. Razous passe en revue séparément chacune des trois catégories d'exploitations ci-dessus mentionnées: agricoles, viticoles, forestières.

Dans les établissements agricoles proprement dits les principales causes des accidents survenus se répartissent ainsi: un tiers de ces risques est

provoqué par la conduite, par l'élevage et par l'emploi des animaux; un second tiers est dû aux chutes de sur les échelles, par les trous, à travers les ouvertures, dans les escaliers, de sur les arbres et de sur les meules; un troisième tiers doit être attribué à l'usage des machines et moteurs : tracteurs, machines à battre, faucheuses, moissonneuses-lieuses, etc.; à l'emploi des instruments tranchants.

Les exploitations viticoles donnent lieu aux mêmes observations que ci-dessus avec cette différence, toutefois, que les proportions d'accidents ne sont pas les mêmes et que la manipulation de produits anticryptogamiques, la descente dans les cuves viennent augmenter ces risques d'accidents.

Enfin, pour les exploitations forestières il a été constaté que les accidents proviennent surtout de la cinglée des arbres et de la projection des copeaux lors de l'abatage; de la chute des arbres; de l'emploi des outils à main utilisés pour l'abatage ou des scies pour le débit des bois, etc.

Ayant ainsi constaté les risques, M. Razous indique quels sont, à son avis, les moyens à employer pour prévenir ou diminuer ces risques.

Il faut d'abord substituer autant que possible les machines aux animaux de travail et de trait. Les machines devraient être mieux appropriées aux travaux auxquels on les destine et pourvues d'appareils protecteurs. Au besoin on interdirait aux industriels de livrer les machines qui ne seraient pas revêtues d'un système de protection suffisant.

Le défaut d'éclairage ou un éclairage insuffisant provoquent également beaucoup d'accidents. Le développement des réseaux d'énergie électrique dans les campagnes, l'apport de cette force jusqu'à la ferme auront une influence tout à fait heureuse à ce point de vue.

Enfin, il faut que toute exploitation agricole isolée d'un centre où se trouvent un médecin ou un pharmacien soit pourvue d'une boîte de secours permettant de donner les premiers soins aux accidentés et d'éviter ainsi que des blessures insignifiantes s'aggravent par la suite faute de soins immédiats.

Inutile de dire que M. Razous a reçu les plus vives félicitations de la Société de Statistique pour cette étude si utile et si intéressante dont nous n'avons pu donner aux lecteurs qu'un bref résumé.

L. Crouzatier.

Les fruits au Concours Général Agricole. — Nous avons, cette année encore, remarqué particulièrement l'exposition de fruits de notre dévoué collaborateur, M. René Salomon, directeur des célèbres établissements de Thomery. Dans une vitrine artistiquement décorée, de superbes grappes de raisins noirs et blancs, du poids moyen de 0 kg. 750, voisinaient. Les variétés les plus appréciées de raisins de table : Napoléon, Gradiska, Muscat d'Alexandrie pour les blancs; Black-Alicante, Dodrelabi, Alphonse Lavallée, Pince's black muscat pour les noirs ont émerveillé les nombreux visiteurs de l'exposition de l'aimable producteur des succulents Chasselas de Fontainebleau. — P. M.

Le degré des vins. — Parlant de l'obligation d'indiquer le degré des vins, M. Barthe, député, avait demandé à M. le Ministre des Finances comment, dans le cas où un vin contenant encore du sucre sera mis en vente, pourra être indiquée la richesse alcoolique de la boisson.

La réponse suivante vient de paraître au *Journal officiel:* le degré réel du vin est obtenu soit par la distillation, soit en se servant d'un ébullioscope.

Les détaillants doivent indiquer ce degré acquis et non la somme du degré acquis et du degré en puissance, ce dernier représenté par le sucre non transformé.

L'accord commercial franco-hellénique. — L'accord commercial franco-hellénique devait venir à expiration le 1er mars. Sur les instances du gouvernement français et afin de mieux étudier le texte de la convention défi-

nitive à intervenir, le gouvernement hellénique vient de consentir à reporter la date de cessation de cet accord au 1er juin prochain, époque à laquelle doit commencer à être appliqué le nouveau tarif douanier grec.

L'accord commercial franco-espagnol. — Encore une protestation de plus. L'Union Girondine des Syndiats agricoles et la Ligue des viticulteurs de la Gironde viennent de formuler une énergique protestation contre la réalisation du projet de convention commerciale entre la France et l'Espagne.

On sait qu'aux termes de cette convention la France serait autorisée à exporter en Espagne des marchandises, des produits métallurgiques, etc., mais en échange elle ouvrirait ses portes à l'importation des vins espagnols. C'est un contingent de 3 millions d'hectolitres qui viendraient ainsi encombrer le marché déjà amplement approvisionné.

L'avance de l'heure d'été. — L'avance de l'heure d'été, contre laquelle les milieux agricoles se sont élevés si énergiquement, est entrée en vigueur à dater du 4 avril et sera appliquée jusqu'en octobre prochain.

En Hollande, au contraire, la seconde Chambre néerlandaise a voté, le 10 mars, par 52 voix contre 24, la suppression de l'heure d'été.

Congrès du raisin de table. — La Compagnie des Chemins de fer d'Orléans va organiser un Congrès du raisin de table. Ce Congrès se tiendra à Agen en septembre prochain.

Déjà les propriétaires de cette région ont tenu le 8 mars dernier une réunion au cours de laquelle ils ont élaboré le programme de ce Congrès.

Une protestation des Syndicats agricoles du Périgord et du Limousin au sujet de l'importation des vins tunisiens. — L'Union des Syndicats agricoles du Périgord et du Limousin, dont le siège social est 7, cours Fénelon, à Périgueux, vient d'émettre un vœu relatif à l'importation des vins tunisiens. Ce vœu, ainsi conçu, a été adressé aux Départements ministériels intéressés :

« L'U. P. L. proteste énergiquement contre le dépassement du crédit d'importation des vins tunisiens accordés en cours d'année en vertu d'un décret tardivement pris et non publié au *Journal officiel*, ainsi que contre l'exagération du contingent d'importation fixé par le décret du 19 juillet 1924 pour la période du 1er juillet 1924 au 30 juin 1925, alors qu'à la date à laquelle a été pris ce décret, il était matériellement impossible d'évaluer l'importance de la récolte vinicole de la Régence ;

« Demande aux groupes viticoles du Parlement de s'employer de tout leur pouvoir :

« 1° A éviter que de nouveaux abus de pouvoir soient commis par des importations irrégulières de vins tunisiens ;

« 2° A faire abandonner tout projet d'union douanière entre la France et l'Algérie d'une part, la Tunisie de l'autre, et à faire repousser ce projet par le Parlement, dans le cas où il serait déposé par le gouvernement, afin que les intérêts des viticulteurs français et algériens qui ont eu à supporter de lourdes charges fiscales, ne soient point sacrifiés au profit de quelques spéculateurs ou de colons étrangers exploitant un pays placé sous notre protectorat ».

Congrès international des cidres, spiritueux et liqueurs. — Le Congrès international des cidres, spiritueux et liqueurs se tiendra à Paris les 22, 23, 24 juin 1925.

Au cours de ce Congrès seront étudiées notamment les questions internationales relatives au commerce de ces boissons.

Suppression des droits de douane sur les rhums exportés de la Martinique. — Le droit de douane établi depuis août 1921 sur les tafias exportés de la Martinique vient d'être supprimé par décret du 11 mars 1925.

LE CHÈQUE-CONTRIBUTIONS

Les chèques-contributions sont mis à la disposition du public à partir du 20 mars, jusqu'à une date qui sera fixée par le Ministre des Finances et qui ne pourra dépasser le 20 avril.

Chacun pourra en acheter à sa volonté dans tous les guichets du Trésor, et des Banques et notamment dans les bureaux de poste.

Ces chèques-contributions sont de 4 types comportant chacun un même escompte de cinq francs par cent francs.

Le chèque de	100 francs	est remis au prix de	95 francs.
Le chèque de	500 francs	est remis au prix de	475 francs.
Le chèque de	1.000 francs	est remis au prix de	950 francs.
Le chèque de	10.000 francs	est remis au prix de	9.500 francs.

Les chèques-contributions serviront à payer les contributions directes (impôts sur le revenu, contributions directes proprement dites et taxes assimilées) dont les rôles sont postérieurs au 31 janvier 1925. Ils seront acceptés par le percepteur pour la valeur inscrite sur le chèque. Le contribuable réalisera donc un bénéfice de 5 francs pour 100 francs d'impôts puisqu'il aura décaissé, en fait, 95 francs et que le percepteur lui donnera contre remise du chèque, quittance de 100 francs.

Le chèque-contributions ne répond pas au même but que le bon de la Défense Nationale et notamment que le bon à 1 an qui est remis au même prix de 95 fr. En effet, le bon de la Défense Nationale n'est accepté en paiement d'impôts que lorsqu'il est échu, soit, pour le bon à 1 an, douze mois après sa souscription. Au contraire, le chèque-contributions sera repris par le percepteur dès que les impôts de 1925 seront exigibles et les avertissements distribués, c'est-à-dire très vraisemblablement quelques mois après l'achat. Dès ce moment, le contribuable tirera tout le profit de l'opération, sous forme d'une véritable réduction de ses impôts. On voit même que le bénéfice du redevable sera d'autant plus rapproché et par suite d'autant plus sensible, que l'administration sera plus diligente et enverra plus vite les avertissements. Or, toutes les mesures ont été prises pour que l'émission des rôles suive immédiatement le vote du budget. Dans ces conditions, les contribuables ont un intérêt évident à s'approvisionner en chèque-contributions.

Ils ont de plus intérêt à employer de préférence à ces achats les billets de banque mis en réserve pour leurs dépenses courantes.

Si, en effet, l'achat du chèque-contributions est de beaucoup la façon la plus avantageuse de régler ses impôts, le bon de la D. N. grâce à ses facilités d'escompte, reste le placement à court terme idéal et il y a avantage, pour tous ceux qui le peuvent, à cumuler les avantages de l'un et de l'autre.

Un contribuable peut se procurer autant de chèques-contributions qu'il le désire. Pour en retirer tout le profit possible, il doit en acheter pour un montant voisin de ses contributions de l'année 1925. Celles-ci, il est vrai, ne sont pas encore connues. Mais pour en évaluer approximativement le montant, l'intéressé peut se baser sur ses contributions de 1924 corrigées, s'il y a lieu, d'après sa déclaration pour l'impôt sur le revenu en 1925.

Tout contribuable a donc intérêt à acquérir des chèques-contributions pour un montant équivalent à ses impôts directs de l'année 1924.

Si l'intéressé a acheté plus de chèques-contributions qu'il n'a d'impôt à acquitter, il pourra, s'il le préfère, les céder. Le chèque-contributions est en effet libellé au porteur ou à ordre. S'il est au porteur, il peut être cédé de la main à la main, sans aucune formalité. S'il est à ordre, il suffit que le possesseur du chèque l'endosse, c'est-à-dire appose purement et simplement sa signature au verso du chèque.

Il convient, par ailleurs, de se hâter d'acquérir les chèques-contributions, car ceux-ci seront délivrés en nombre limité et resteront très inférieurs, en quantité, au montant des impôts de l'année 1925. Tous les contribuables ne pourront donc pas se munir de chèques-contributions. Bien des demandes ne seront pas servies et ceux qui remettront au lendemain, laisseront maladroitement échapper une excellente occasion.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 335 fr. et au-dessus ; 2e choix, 320 à 335 fr. ; 3e choix, 310 à 320 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 250 à 270 fr. ; vin blanc de 310 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 160 à 200 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, récolte 1923, de 175 à 185 francs la pièce ; de Blois, de 150 à 170 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 170 à 210 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 150 à 170 francs l'hectolitre. Vins blancs nouveaux, de 80 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges nouveaux, de 50 à 60 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rosés 1924 nu, de 120 à 230 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 275 francs la barrique. Vins blancs supérieurs, de 300 à 700 francs la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, de 200 à 300 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vins du Beaujolais : Vins blancs de Fuissé, de 250 à 300 francs la feuillette. Vins blancs du Mâconnais, de 125 à 150 francs la feuillette.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 4 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 5 fr. à 6 fr. 50 le degré. Les vins rouges 1924, de 4 fr. 75 à 7 fr. le degré.

MIDI. — *Nîmes (30 mars 1925). — Cote officielle :* Vins nouveaux de 8 à 11°, de 45 à 58 francs l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de » fr. » à 6 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, 410 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 230 à » fr.

Montpellier (31 mars). — Vins rouges 1924, de 8° à 11°, de 47 à 60 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de 60 à 65 francs l'hectolitre ; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 25 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à 420 francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 230 à » francs l'hectolitre.

Béziers (3 avril). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 52 à 54 francs ; de 9°, de » à » francs ; de 10° à 11°, de 55 à 62 francs ; vins rosés, de 6 fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de 6 fr. 75 à 7 francs le degré. Picpoul, de 7 fr. 25 à 8 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 405 à 415 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 370 à » francs ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 230 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 avril 1925.

Récolte 1924, de 10 à 11°, de 58 à 63 francs ; de 11 à 13°, de 63 à 73 fr. l'hectolitre. Avec appellation d'origine Minervois et pour retiraisons immédiates. En logé pas d'affaires.

Carcassonne (4 avril). — Récolte 1924, en logés, pas d'affaires. En sous-marc à retirer, de 8 à 12°, de 48 fr. à 65 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, » à » francs.

Perpignan (4 avril). — Vins : Récolte 1924 : sous marc à retirer de suite, de 8 à 10°, de 48 à 55 francs ; de 10 à 12°, de 55 à 67 francs l'hectolitre. Logés pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots 16°, de 190 à 210 francs. Trois-six de vin à 86°, pas de cote ; trois-six de marc, à 86°, » francs. Alcools rectifiés 535 francs les 100°.

Brignoles (Var) (1er avril). — Les cours ont pris une certaine stabilité sur la base de 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré, pour des vins normaux. Les blancs et rosés sont sans demandes et les Jacquez auraient preneurs à 7 francs le degré.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 120 fr. 00 à 131 fr. 00 ; orges, 85 fr. à 112 fr. ; escourgeons, 102 fr. à 108 fr. ; maïs, 85 à 98 fr. 50 ; seigle, 93 fr. à 98 fr. 00 ; sarrasin, 88 fr. à 90 fr. 50 ; sorgho, » fr. à » fr. ; fèves, 98 fr. ; avoines, 84 fr. 00 à 90 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 111 fr. 69. — Buenos-Ayres, 108 fr. 55. — Chicago, 102 fr. 65. — Sons, 50 fr. 00 à 60 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Hollande, 70 à 85 fr. ; jaune commune, 44 à 50 fr. ; Saucisse rouge, de 52 à 60 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr. à Paris : Paille de blé, 80 à 110 fr. ; paille d'avoine, de 70 à 105 fr. ; paille de seigle, 80 à 110 fr. ; foin, 140 à 180 fr. ; luzerne, 155 à 205 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 105 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 85 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 75 fr. 00 ; de coprah, 77 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 340 à 400 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 204 fr. 00 à » fr. ».

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 8 fr. 40 à 12 fr. 20 — Veaux, 4 fr. 50 à 12 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 50.

Crème de tartre 473 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tarte brut 1 fr. 80 à 2 fr. 10 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), » fr. les » kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 182 fr. à 192 fr. les 100 kg. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 119 à 125 fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 00 à 24 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 41 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 84 fr. 20 — Cyanamide S. P. A. granulée 20 0/0 d'azote, 107 fr.

Sulfate de cuivre 98 0 0 en sacs, de 213 à 218 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 93 0/0 en sacs de 100 kil., 25 francs. — **Soufre sublimé** pur, 78 fr. 50 à 79 fr. les 100 kilos. — **Soufre trituré** 98/99 0/0, la balle de 100 kilos, 64 fr. 50 à 65 fr. — **Chaux,** 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 à 300 fr. les 100 kg. — Poires communes : » à » fr. — Citrons d'Algérie : 10 à 20 fr. le 100. — Bananes : 70 à 130 fr. — Ail : 400 à 750 fr. — Champignons : 800 à 1.350 fr. — Choux-fleurs : de 150 à 300 francs le 100. — Tomates d'Algérie : de 400 à 500 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 1.200 à 1.400 fr. — Oranges d'Algérie, de 180 à 250 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 200 à 600 francs. — Pommes communes, 100 à 200 francs. — Endives françaises, de 300 à 360 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 29 mars au samedi 4 avril 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	9 »	2 »	5. 5	2
Lundi.....	9 »	3 »	6 »	»
Mardi.....	10 »	2 »	6 »	»
Mercredi..	15 »	4 »	9. 5	»
Jeudi.....	14 »	4 »	9 »	»
Vendredi..	17 »	7 »	12 »	»
Samedi....	13 »	4 »	8. 5	»
STRASBOURG				
Dimanche.	7 »	0 »	3. 5	1
Lundi.....	9 »	3 »	6 »	1
Mardi.....	16 »	— 4 »	6 »	»
Mercredi..	18 »	1 »	9. 5	»
Jeudi.....	18 »	5 »	11. 5	»
Vendredi..	19 »	— 1 »	9 »	»
Samedi....	20 »	6 »	13 »	»
LYON				
Dimanche.	11 »	3 »	7 »	»
Lundi.....	10 »	— 1 »	4. 5	»
Mardi.....	13 »	— 1 »	6 »	»
Mercredi..	16 »	3 »	9. 5	»
Jeudi.....	15 »	1 »	8 »	»
Vendredi..	17 »	5 »	11 »	»
Samedi....	16 »	6 »	11 »	»
MARIGNANE				
Dimanche	13 »	2 »	7. 5	»
Lundi.....	11 »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	4 »	» »	»
Mercredi..	16 »	7 »	11. 5	»
Jeudi.....	17 »	4 »	10. 5	»
Vendredi..	» »	6 »	» »	»
Samedi....	15 »	6 »	10. 5	5

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
....29....	9 »	2 »	5. 5	»
....30....	11 »	— 1 »	5 »	»
....31....	16 »	— 1 »	7. 5	»
.... 1....	19 »	6 »	12. 5	»
.... 2....	22 »	7 »	14. 5	»
.... 3....	17 »	9 »	13 »	0.2
.... 4....	12 »	7 »	9. 5	6
MONTPELLIER				
....29....	12 »	5 »	8. 5	»
....30....	15 »	» »	» »	»
....31....	16 »	3 »	9. 5	»
.... 1....	13 »	7 »	11 »	»
.... 2....	13 »	4 »	9. 5	»
.... 3....	16 »	9 »	12. 5	»
.... 4....	12 »	6 »	9 »	19
BORDEAUX				
....29....	8 »	4 »	6 »	»
....30....	13 »	— 3 »	5 »	»
....31....	16 »	» »	» »	»
.... 1....	18 »	3 »	10. 5	»
.... 2....	17 »	3 »	10 »	»
.... 3....	20 »	8 »	14 »	3
.... 4....	13 »	7 »	10 »	4.2
NANTES				
....29....	10 »	0 »	5 »	»
....30....	11 »	1 »	6 »	»
....31....	11 »	2 »	6. 5	»
.... 1....	11 »	4 »	7. 5	»
.... 2....	15 »	3 »	9 »	»
.... 3....	18 »	8 »	13 »	2
.... 4....	11 »	2 »	6. 5	5

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.